

Elaboré et/ou cuisiné sur place   Produit issu de la filière bio  Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc  Plat sans viande

Menu Bio














DU 25/03/2019 AU 29/03/2019



Restauration Pour Collectivités

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu élaboré par les enfants

	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
 ENTRÉES	1  Betteraves rouges à la grenadine et tomate 2 	1  Salade parmentière(c-c) vinaigrette échalotte  2 	1  Coeur de laitue (circuit-court) 2 	1  Salade verte batavia (circuit-court) 2 	1  Radis beurre (circuit-court) 2  Concombre et maïs vinaigrette(circuit-court) 
 PLATS	1  Sauté de poulet à la crème(circuit-court)  2  Haché de cabillaud à l'oseille(circuit-court)  3	1  Roulé au fromage (circuit-court) 2	1  Saucisse de volaille 2  Paupiette de saumon  3	1  Steak haché bouchère au jus(circuit-court)  2  Piperade de légumes à l'oriental  3	1  Poisson pané (circuit-court) 2
 Accompagnement	Riz  	Courgettes à la niçoise (circuit-court) 	Gratin dauphinois (circuit-court) 	Pates   	Chou-fleur mozzarella 
 LAITAGES	1 Petit suisse nature 2 3	Edam à la coupe	Brique maubert à la coupe	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)	Tome blanche à la coupe
 DESSERTS	1 Fruit (selon arrivage) 2 3	Glace pot vanille et fraise	Liégeois maestro vanille	Banane	Compote de fruits (circuit-court)  